

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL：975-2245
Fax：975-2116
mail：40kensa@city.kawasaki.jp

令和2(2020)年12月発行(vol.4)

◎ ツブ貝による食中毒に要注意！

11月、ツブ貝の唾液腺を除去せず食べたことによる食中毒が発生しています！（長野市）

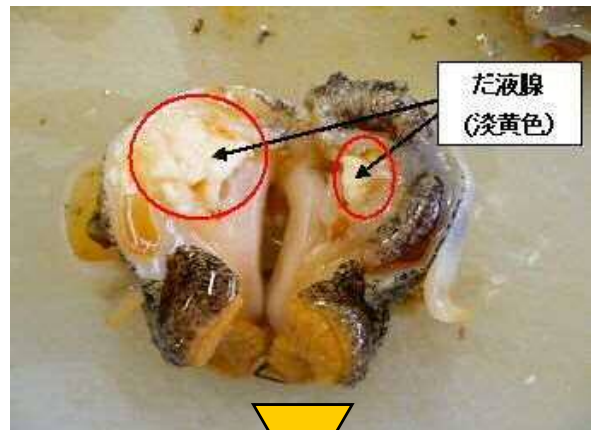
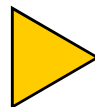
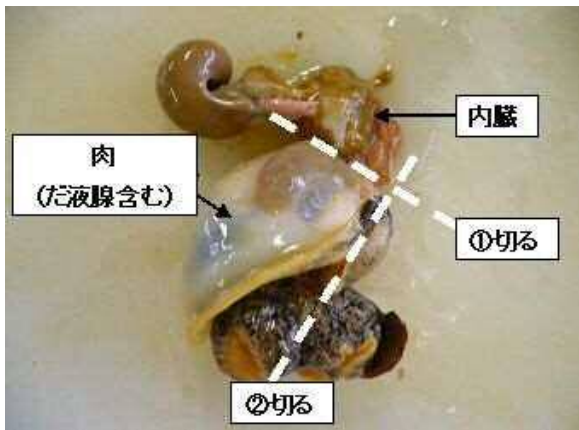
エゾバイ科のエゾボラ属及びエゾバイ属の巻貝、通称「ツブ貝」の中には、唾液腺（通称 アブラ）にテトラミンという毒が含まれている種類があります。
唾液腺を除去せずに販売する場合は、唾液腺を適切に取り除くよう消費者に注意喚起を行いましょ。



エゾボラ（マツブ）

- エゾボラ（マツブ）
 - エゾボラモドキ（赤バイ）
 - ヒメエゾボラ（青ツブ）
 - ヒメエゾボラモドキ
- などに含まれています。

唾液腺の除去方法



【手順】

- 貝から身を取り出し、内臓と肉を切断する (①)
- ↓
- 切り口 (②) を入れ、開く
- ↓
- 唾液腺を確認し、取り出す
- ↓
- 肉に唾液腺が残っていないか確かめ、十分洗浄する

○ ノロウイルス食中毒警報が発令中！



11月30日（月）に発令されました。ノロウイルス対策を徹底しましょう。

ノロウイルス対策チェック

健康管理 コロナウイルス対策でもとても重要です！

毎日体調確認、症状があるとき（下痢、熱、嘔吐など）は休む



手洗い

“石けんで10秒洗い、15秒流す”を2回繰り返す と効果的です



調理器具の洗浄・消毒

85°C以上 1分間以上の加熱 もしくは **0.02% 塩素系消毒薬** を使用



嘔吐物の適切な処理 0.1% 塩素系消毒薬を使用

加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱

○ 11月12日、関連事業者向けHACCP講習会を実施しました

HACCPの基礎について講義後、衛生管理計画や記録表の作り方を演習しました。参加して下さった皆様、ありがとうございました。

計画・記録表は完成後、検査所にご提出をお願いします。



14店舗が参加しました！

○ **場内は禁煙です。タバコは喫煙コーナーで！**

